

号外

つち stagram

酒田市
内郷地区
地域おこし協力隊
通信 号外



さつまいものつるの実山椒醤油漬け
山形県
土田克利

漬物グランプリ 2023 個人の部



最高賞 受賞

しれっと『漬物グランプリ 2023』というコンテストに応募をしていました。

きっかけは南部コミセンでお茶飲みをしているときに、「昔はさつまいものつるも食べていたんだよ。」と教えてもらったことでした。それからずっと気になっていて、収穫の時期を待って畑でそのまま食べてみると…シャキシャキっと、でもちよっとぬるっとして美味しいっ！すぐに実山椒醤油漬けにしてみようと思いつき、試食してもらうと大好評。折角なので知っていたこのコンテストに応募することにしました。

すると、事務局から東京での表彰式に招待の連絡が！！

表彰式で上位3位を発表ということで、ドキドキしながら待っていると最後に呼ばれてなんとグランプリを受賞することができました。

普段から皆さんにお世話になりっぱなしなので、いい結果を持ち帰れて少しは恩返しになればと思います。



お世話になっている阿部さんと記念撮影📷

受賞者
集合写真



お問い合わせ先
内郷コミュニティセンター
☎0234-62-2933
松山総合支所 地域振興係
☎0234-62-2611



酒の酒田の酒まつり 出店

祭



祭

松山の食材を
使った料理
大好評



5月20日の酒田まつり内で行われた『酒の酒田の酒まつり』に酒田DMO様からの依頼で出店をしました。今回は特に、食材・法人・地域の方の協力など、内郷をはじめとした松山に特にこだわって進めました。当日はオープンしてから切れ間なくお客様が来てくれて、2時間ほどであっという間に完売しました！何回も並んでお代わりしてくれた方もいたようです。

来客された方には「松山でもこういうの採れるの?」「そんなに近くで収穫できるの?」と驚かれ地域に興味を持ってもらい、存分に松山をPRすることが出来たかと思えます。

提供メニュー

内郷産 筍の薫るとて焼き

とて焼きとは、関西で牛筋とこんにゃくを甘辛く味噌味に煮込んだもの。庄内でいうところのもつ煮のような感じです。それを地元産の筍でアレンジし、スモークした油をアクセントに。お酒に合うようにしました。



提供メニュー

ライスチーズ まつやま山椒オイル

以前から株式会社農園貞太郎様と共同開発をしており、通常はバジルソースのところを山椒オイルにして、こちらもお酒に寄せて作りました。まつやま山椒オイルというだけあって、こちらも内郷で山椒の葉を収穫することから始めました。

切れ間なくお客さんが来てくれて、ずっと裏方で盛り付けをしていました。



イベントの中で活動についてのお話もさせていただきました。



着任してからこれまでの人との繋がりのおかげで、なんとかこのような形にすることができました。ありがとうございます。これからもいいお知らせができるような活動をしていきます！



Instagram
もみてね！
QRコード